



Télé100 Télé150

AUREA
advanced food preparation equipment



COUPE-LÉGUMES ET COUPE-LÉGUMES

PRÉPARATION DE LÉGUMES ET TRANCHAGE DE MOZZARELLA



Couper une vaste gamme d'aliments avec précision et formes imaginatives est toujours plus facile avec la gamme complète de coupe-légumes Aurea. Ces machines, **le résultat d'une longue expérience et d'une recherche minutieuse visant à obtenir la plus haute qualité de coupe**, sont en mesure de répondre aux attentes des professionnels de la restauration du monde entier.

Couper avec précision et formes décoratives une large gamme de produits est toujours plus facile avec la gamme complète de coupe-légumes Aurea. Ces machines sont **le résultat d'une longue expérience et d'une recherche minutieuse, visant à obtenir la plus haute qualité de coupe**, sont en mesure de répondre aux attentes les plus élevées des professionnels de la restauration du monde entier.

VOTEZ POUR LE VÔTRE ENTREPRISE À NATURE

Le bien-être commence par la qualité de ce que nous mangeons. La philosophie d'Aurea repose sur cette intuition en proposant des équipements qui respectent et valorisent la fraîcheur et le naturel des légumes : une approche qui vise à restituer aux aliments l'authenticité et l'authenticité de leurs arômes et saveurs. Un « retour » à la nature qui, grâce à une offre variée et de qualité, répond au besoin de redécouvrir, même en restauration, la simplicité d'une alimentation équilibrée et saine.

Le bien-être commence toujours par la qualité de la nourriture que nous mangeons. C'est sur cette prise de conscience que s'établit la philosophie d'Aurea, en proposant des équipements qui respectent et valorisent la fraîcheur et le naturel des légumes : une approche qui veut revenir à l'authenticité et à l'authenticité de leur alimentation, de leurs odeurs et de leurs goûts. Un « retour » à la nature qui, en offrant assortiment, qualité, répond au besoin de redécouvrir les vraies saveurs et la simplicité d'une alimentation saine et équilibrée, même dans la restauration.

TV150 TECHNIQUE DE POINTE

Le modèle TV150 est la machine **CONÇU POUR LES USAGES SPÉCIFIQUES DE LA PIZZERIA** car il améliore la qualité de coupe de la mozzarella (il est possible de râper ou de couper en dés/granuler en fonction des caractéristiques spécifiques du fromage) grâce à la vitesse idéale de la première vitesse, tandis que la deuxième vitesse a été réglée pour obtenir une coupe très élevée qualité lorsqu'ils coupent des légumes comme des champignons, des oignons, des tomates, des poivrons, des courgettes, etc. idéal pour assaisonner les pizzas et les focaccias ou pour toutes les différentes recettes de cuisine, même le salami épice classique peut être facilement tranché en le chargeant dans la trémie cylindrique et en utilisant le disque à trancher de 3 mm.

TV150 TECHNIQUE DE GARDE

Le modèle TV150 est une machine **SPÉCIFIQUEMENT CONÇU POUR LES PIZZERIA** car il améliore la qualité de tranchage de la mozzarella (il est possible de râper ou de couper en dés/râper selon le type de fromage) grâce à la vitesse idéale de la première vitesse, tandis que la deuxième vitesse a été réglée pour obtenir la plus haute qualité de tranchage avec les légumes comme les champignons, les oignons, les tomates, les poivrons, les courgettes, etc. idéal pour garnir une pizza ou une focaccia ou toute autre recette ; même le pepperoni peut être facilement tranché en le chargeant sur la trémie cylindrique et en utilisant le disque à trancher de 3 mm.

TV150

CONCEPTION ITALIENNE



Télé100 Télé150

VOUS CHOISISSEZ LE MEILLEUR
POUR LA QUALITÉ DE COUPE

CHOISIR LE MEILLEUR
QUALITÉ DES LICENCES



Double microsécurité

Double micro sécurité



Assemblage rapide

Rapidement démonté



TV100 et TV150

avec convoyeur spécial en acier inoxydable,
idéal pour les aliments très humides

TV100 et TV150

avec guide de canal spécial en acier inoxydable,
idéal pour les aliments très humides



Hauteur utile 16 cm.

Utile H. 16 cm.



Nettoyage facile

Lavage simple



Commandes en acier inoxydable affleurantes à la machine

Boutons fins en acier inoxydable

TV150

DOUBLE FONCTION
DOUBLE FONCTION



Pizza



Mozzarella
Mozzarella



Légumes



zaQ3- Le plus polyvalent pour la
pizzeria et le restaurant.

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

gh puissance
ions de RPM idéaux pour chaque forme et taille de
processus individuel pour une diversité de coupes
f vrais fromages à pizza coupés en cubes ou en lanières

Les résultats sont obtenus en utilisant du fromage mozzarella
avec un °C au cœur et le kit spécial pour le cubage, plus la
mozzarella est élevée et plus le résultat final sera élevé.



EXALTER LE GOÛT DE VOS PLATS

PRÉCIS ET EFFICACE

DANS TOUT ENVIRONNEMENT

La série TV100 TV150 a été conçue pour offrir une réponse valable aux cuisines et aux laboratoires qui, malgré la nécessité de produire des quantités modestes, recherchent la fiabilité, la qualité de coupe et une bonne puissance, éléments communs aux standards des machines professionnelles de plus grande taille.



CONCEPTION COMPACTE ET MODERNE

Grâce à ses dimensions compactes (L 25 cm), chaque modèle peut être facilement installé directement sur les plans de travail. Même le design des machines avec ses lignes harmonieuses montre du caractère et met en valeur la qualité de construction et l'attention portée à une bonne ergonomie de travail.

ROBUSTE PAR NATURE

Seules des tôles et non des matières plastiques sont utilisées pour la construction des blocs moteurs. Les TV100 et TV150 sont fabriqués en acier inoxydable Aisi304 plus épais que les normes du marché.

VARIÉTÉ ET QUALITÉ DE COUPE

Grâce à la vaste gamme de disques disponibles pour ces modèles, notamment pour les TV100 et TV150 qui adoptent un plus grand nombre de coupes, de nombreuses formes et tailles peuvent être obtenues pour pouvoir créer tout type de plat.



PRENDRE ET JOUER

Chaque machine dispose d'un câble électrique de 2,5 m de long pour faciliter une installation rapide des machines même si elles sont éloignées de la prise de courant. De plus, toutes les versions monophasées sont fournies avec prise Schuco.

AMÉLIORER LE GOÛT DE VOS PLATS

PRÉCIS ET EFFICACE

DANS TOUT ENVIRONNEMENT

La série TV100 TV150 a été conçue pour fournir une solution pratique aux cuisines et aux établissements de préparation des aliments, ayant besoin de produire de petites quantités, tout en recherchant fiabilité, qualité de tranchage et excellente puissance énergétique ; ces normes sont généralement respectées par des machines professionnelles plus grandes.

CONCEPTION TALIENNE MODERNE ET COMPACTE

Grâce à ses dimensions réduites (L25 cm), chaque modèle spécifique peut être facilement installé directement sur la table de préparation. La machine est conçue, avec des lignes bien proportionnées, montre une fiabilité tout à fait remarquable et met en valeur la qualité de fabrication et le souci du bon fonctionnement.

DURABLE PAR NATURE

Le bloc moteur est exclusivement fabriqué en métal laminé sans aucune pièce en plastique. Les TV100 et TV150 sont fabriqués en acier inoxydable Aisi304 avec une épaisseur supérieure à la norme du marché.

VARIÉTÉ ET QUALITÉ DES TRANCHES

Le large choix de disques disponibles pour ces modèles, plus particulièrement pour les TV100 et TV150 (pour une plus grande gamme de coupes en tranches), permet d'obtenir de nombreuses formes et tailles différentes pour un large choix de présentation des aliments.

PRENDRE ET JOUER

Chaque machine est équipée d'un câble d'alimentation de 2,5 m de long pour permettre une installation plus rapide de la machine et à une distance considérable d'une prise de courant ; De plus, toutes les versions monophasées sont équipées d'une prise Schuco.

SÉLECTIONNER VOTRE MODÈLE IDÉAL POUR LA PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER VOTRE PERFORMANCE IDÉALE



TV100

TV150



COUVERT
Repas

30
300

30
300

Kg/h

120 > 200

120 > 200

Kg/min.

≤6

≤6

PUISSANCE Puissance

560W

530W

VITESSE Vitesse

1

2

SECTEUR

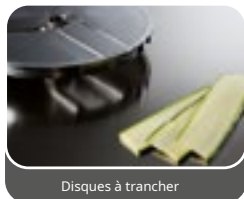
Secteur

écoles, cantines, hôtels,
épicerie fines, restaurants,
traiteurs, collectivités

écoles, cafétérias, épicerie fines,
restaurants, hôtels, restauration
centres de services

restaurants, pizzerias,
boulangeries, épicerie fines
restaurants, pizzerias,
boulangers, délicieux

DISQUES DISPONIBLE PAR MODÈLE



Disques à trancher

Disque à trancher



Disques à trancher

Disque à trancher



Disques à trancher spéciaux

Disques à trancher spéciaux



Disques pour râper ou déchiqueter

Disques râpes ou broyeurs



Disques pour râper le fromage

Disques pour râper le fromage

TRANCHE STANDARD

épaisseur

1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14 mm. Idéal pour couper la plupart des aliments fermes comme les pommes de terre, les carottes, les navets, etc.

TRANCHE STANDARD

épaisseur

1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14 mm. Idéal pour la majorité des aliments cuits à la vapeur comme les pommes de terre, les carottes, les navets, etc.

Disques disponibles pour les modèles :

Disques disponibles pour chaque modèle :



FET TA FOULÉE

épaisseur 1, 2, 5 mm. Spécifique pour couper les fruits et légumes délicats et juteux tels que les tomates, les poivrons, les champignons, les oignons, le chou, les pommes, les agrumes, les bananes, etc.

LAME À TRANCHES COURBÉES

épaisseur 2, 3, 4, 7, 9 mm. Spécifique pour les fruits et légumes juteux et délicats comme les tomates, les poivrons, les champignons, les oignons, le chou, les pommes, les agrumes, les bananes, etc.

Disques disponibles pour les modèles :

Disques disponibles pour chaque modèle :



TRANCHE ONDULÉE RÂPÉE

épaisseur 2, 3, 4, 7, 9 mm. Excellent pour créer des coupes décoratives et différentes de fruits et légumes tels que les agrumes, les carottes, les betteraves, les concombres, etc.

TRANCHE ONDULÉE

épaisseur 2, 3, 4, 7, 9 mm. Excellent pour des coupes précises et décoratives de légumes et de fruits, par exemple les agrumes, les carottes, les betteraves, les concombres, etc.

Disques disponibles pour les modèles :

Disques disponibles pour chaque modèle :



GRAT TUGIA (Julienne)

épaisseur 2, 3, 4, 7, 9 mm.

Indispensable pour réaliser des fils fins et délicats de carottes ou de choux râpés enrichir des salades variées, râper des fruits secs comme les noisettes, les amandes et la noix de coco qui sont indispensables dans de nombreuses

des recettes de pâtisserie, procurez-vous

des copeaux de fromage ou

chocolat, etc

RECONNAISSANT (Julienne)

épaisseur 2, 3, 4, 7, 9 mm. Si

vous devez réaliser des coupes fines et délicates, comme une julienne de carotte ou un chou râpé,

garnir les salades, râper les fruits secs

comme les noisettes, les amandes et la noix de coco, indispensables dans la plupart des recettes de pâtisserie, ou encore les boucles de fromage ou de chocolat, etc. ce sont des disques parfaits.

Disques disponibles pour les modèles :

Disques disponibles pour chaque modèle :



GLISSIÈRE SPÉCIALE EN ACIER

MOZZARELL A/EDAMER

épaisseur 7,9 mm. Râpes particulièrement adaptées au traitement des fromages à pâte molle et pâteuse, souvent adaptées au remplissage des pizzas, des pâtes au four, des tartes salées, etc.

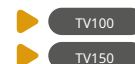
SPÉCIAL MOZZARELL A/ BROYEUR EDAMER

épaisseur 7,9 mm. Particulièrement

recommandé pour travailler les fromages à pâte molle et pâteuse utilisés pour garnir les pizzas, les pâtes au four, les tartes, etc.

Disques disponibles pour les modèles :

Disques disponibles pour chaque modèle :



PORTE-DISQUE - 2 VERSIONS PORTE-DISQUE - 2 VERSIONS



- Version murale en acier inoxydable pour supporter 6 disques
- Support mural en acier inoxydable - capacité 6 disques



- Version banc en fil métallique plastifié pour recevoir 5 disques
- Modèle de table à filetage métallique plastifié - capacité 5 disques

TENSIONS DISPONIBLES

- 110-120 V _ monophasé _ 60 Hz
- 230-240 V _ monophasé _ 50 Hz
- 230-400 V _ triphasé _ 50 Hz
- 440 V _ triphasé _ 60 Hz
- Autres tensions sur demande

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Transmission par courroie à plusieurs rangées
- Système de sécurité avec 2 micro-interrupteurs
- Degré de protection des machines Ip34
- Niveau de protection de contrôle IP67
- Niveau sonore inférieur à 70 dB(A)

STANDARD

Les machines sont construites dans le respect des dispositions des directives communautaires

- Directive Machines 98/37/CEE et ultérieure 2006/42/CEE
- Directive Basse Tension 73/23/CEE
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 89/336/CEE
- Directive RoHS 2002/95/CEE et Directive DEEE 2002/96/CEE concernant l'élimination des matières et équipements dangereux.

TENSION DISPONIBLE

- 110-120 V _ monophasé _ 60 Hz
- 230-240 V _ monophasé _ 50 Hz
- 230/400 V _ triphasé _ 50 Hz
- 440 V _ triphasé _ 60 Hz
- Autre tension sur demande

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Transmission par courroie multi-neurée
- Système de sécurité à double micro-interrupteur
- Degré de protection des machines IP34
- Degré de protection des machines IP67
- Niveaux de bruit inférieurs à 70 dB(A)

STANDARD

les machines sont fabriquées conformément aux dispositions des directives communautaires

- Directive Machines 98/37/CEE et suivantes 2006/42/CEE
- Directive Basse Tension 73/23/CEE
- Directive de compatibilité électromagnétique (CEM) 89/336/CEE
- Directive RoHS 2002/95/CEE et Directive DEEE 2002/96/CEE sur les appareils électroniques et l'élimination des matières dangereuses



Disques pour râper fin
Disques râpes fins



Disques simples à découper en bandes
Disques simples à découper en ficelles



Disques spéciaux pour couper en bandes
Disques spéciaux à couper en ficelles



Disques pour couper des cubes
Disques à couper en cubes



Kit de disques pour couper la mozzarella en dés
Disques à déchiqeter et à dire Mozzarella

GRAT TUGIA FINEMENT PAIN SEC, FROMAGES ÉPICES, RACINES, ETC.

Version avec trous spéciaux adaptée à la production de fromages affinés comme le parmesan/grana, le pecorino, le pain sec, les épices sèches comme la muscade.

Râpe fine pour pain rassis, fromage, épices, RACINES, ETC.

Version spéciale avec travail ajouré adaptée aux fromages affinés (par exemple parmesan, pecorino, pain rassis, épices séchées comme la muscade).

Disques disponibles pour les modèles :
Disques disponibles pour chaque modèle :



ALLUMETTES ET BÂTONS dimensions 2,5x2,5,

4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm. Disque capable d'effectuer des coupes horizontales et verticales à chaque rotation pour la production d'allumettes et de bâtonnets de légumes tels que chips pour la friture. Les petites dimensions de certains formats sont idéales en cuisine pour présenter des accompagnements de différentes formes comme des tranches de courgettes ou de carottes.

JULIENNE ET BÂTONNETS

taille 2,5x2,5, 4x4,

6x6, 8x8, 10x10mm. Ce disque peut, à n'importe quelle rotation, trancher latéralement et dans le sens de la longueur des bâtonnets et des juliennes de légumes, comme des frites. La taille réduite de certains formats est idéale pour des accompagnements insolites à base de courgettes ou de carottes spécialement coupées.

Disques disponibles pour les modèles :
Disques disponibles pour chaque modèle :



KIT (DISQUE + GRILLE) BÂTONS DROITS

(évite l'effet légèrement courbé)
dimensions 6x6, 8x8, 10x10 mm.

Kits de découpe spécifiques indiqués pour avoir des bâtons avec une coupe nette, nette et carrée. A dza du disque unique, ce système effectue en premier la coupe horizontale avec une lame dédiée, puis la coupe verticale avec un deuxième disque. Particulièrement adapté aux frites car il améliore la cuisson en les laissant plus sèches.

KIT (DISQUE + GRILLE)

BÂTONS DROITS

(éviter l'effet légèrement courbé)
taille 6x6, 8x8, 10x10 mm

Un kit de tranchage spécifique est recommandé à ceux qui aiment que leur coupe type frite soit parfaitement et carrée. Contrairement à un seul disque, ce système réalise d'abord une coupe latérale avec une lame dédiée, puis une coupe longitudinale avec un deuxième disque. Ce système est particulièrement convient aux frites car il améliore la friture et laisse le produit plus sec.

Disques disponibles pour les modèles :
Disques disponibles pour chaque modèle :



KIT (DISQUE + GRILLE) CUBES FRUITS/LEGUMES dimensions 8x8x8, 10x10x10, 14x14x14, 20x20x14 mm.

Se procurer des cubes de légumes comme les carottes, les pommes de terre, les courgettes pour la confection de soupes minestrone, de salade russe, de pommes de terre au four ou encore couper des fruits comme les pommes et les poires qui sont indispensables pour les salades de fruits ou les desserts.
extrêmement simple, rapide et précis avec ces combinaisons de coupe.

KIT (DISQUE + GRILLE) FRUITS / LÉGUMES EN DÉS taille 8x8x8, 10x10x10, 14x14x14, 20x20x14mm.

Pour couper des légumes comme des carottes, des pommes de terre, des courgettes pour faire une soupe de légumes, de la salade russe, des pommes de terre rôties ou des fruits comme des pommes et des poires pour faire des fruits. salades ou desserts ; avec cette combinaison de lames, c'est facile, rapide et précis.

Disques disponibles pour les modèles :
Disques disponibles pour chaque modèle :



TROUSSE SPÉCIALE (DISQUE + GRILLE) POUR CUBES MOZZARELLA dimensions 14x14x10 mm.

Combinaison spéciale composé d'une grille de découpe et d'une lame de coupe spéciale pour le traitement du fromage à effiloche (notamment fior di latte). La meilleure qualité de coupe est obtenue en travaillant la mozzarella à une température de 1-2 C°.

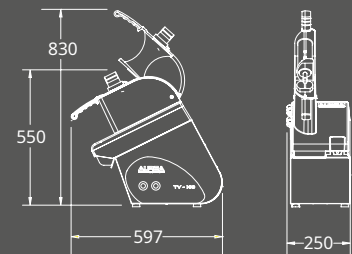
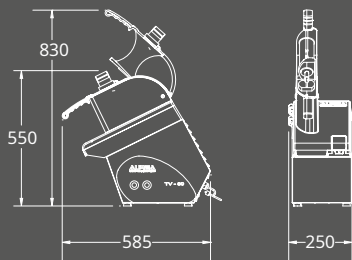
KIT SPÉCIAL COMPRENANT DE TRANCHEUSE ET DISQUE GRILLÉ

taille moyenne 14x14x10 mm. Une combinaison spéciale composée d'une grille à cubes et d'une lame à trancher spéciale pour le fromage étiré (plus plus précisément, fior di latte). La meilleure qualité de coupe est obtenue en travaillant la mozzarella à une vitesse températures de 1-2 C°.

Disques disponibles pour les modèles :
Disques disponibles pour chaque modèle :



DESSINS TECHNIQUES DESSINS TECHNIQUES



LES MACHINES SONT CONFORMES AUX
RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES SUIVANTES

- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)
- UNI EN 1678 (spécification pour les machines à couper les légumes)

MODÈLE **POIDS NET**

- TV100_ 20,5kg
- TV150_ 21 kg

MODÈLE **POIDS BRUT**

- TV100_ 21,5 kg
- TV150_ 22 kg

MODÈLE **DIMENSIONS**

- TV100_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm L
- TV150_ 250 mm x P 597 mm x H 550 mm



LES MACHINES SONT CONFORMES AUX
NORMES EUROPÉENNES SUIVANTES

- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)
- UNI EN 1678 (spécifications des trancheuses à légumes)

MODÈLE **POIDS NET**

- TV100_ 20,5kg
- TV150_ 21 kg

MODÈLE **POIDS BRUT**

- TV100_ 21,5kg
- TV150_ 22 kg

MODÈLE **DIMENSIONS**

- TV100_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm L
- TV150_ 250 mm x P 597 mm x H 550 mm





Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, Mantoue ITALIE
Tél.
Fax +39 0376 910 545
info@aureaali.com
www.aureaali.com

UNE ENTREPRISE DU GROUPE ALIG



L'esprit d'excellence

IL EST DISTRIBUÉ EXCLUS PAR : WO RL DW
IDESOLEDISTRIBUTI ON PAR :



ALABLU - QUEMME FSE Srl
Via M. Calari, 1 - 40069 Zola Predosa, Bologne ITALIE
Tél.
info@quemme-fse.com
www.quemme-fse.com
Numéro de TVA/TVA 03711871206
